



DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Hamburg

Das sind die besten Adressen für Genießer: Der aktuellen Ausgabe des Magazins DER FEINSCHMECKER aus dem Hamburger JAHRESZEITEN VERLAG, liegt wieder der große Guide „Die 800 besten Restaurants in Deutschland 2013/2014“ bei. Die handliche Taschenbuchausgabe enthält detaillierte Informationen zu allen Restaurants, beschreibende Kurztexte, übersichtliche Symbole und alle Daten, die man für eine Reservierung braucht. Dazu wurden alle Adressen getestet und neu bewertet: Insgesamt hat DER FEINSCHMECKER auch in diesem Jahr wieder rund 1000 Restaurants in ganz Deutschland besucht

Qube Heidelberg

Die Küche des Designhotel-Restaurants hat neuen Schwung mit Küchenchef Sascha Epphart. Neben Tagesempfehlungen bietet die Karte solide Gerichte wie hausgemachte würzige Sülze mit Schalotten-Vinaigrette oder Tapasvariationen mit rosmariniertem Thunfisch, zart gebratener Jakobsmuschel, cremiger Entenleber-Terrine und einer kleiner Suppe. Das Bemühen um mediterrane Originalität ist spürbar, am besten gelingt das mit dem klassischen Pot-au-feu, großzügig mit Lachs, Jakobsmuschel, Seeteufel, Thunfisch und Garnele bestückt. Gute französische Käseauswahl.

